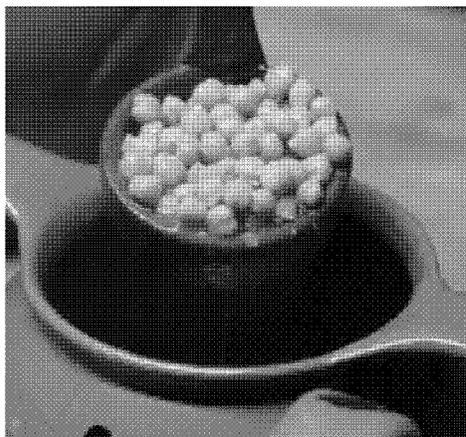


## Tradizione e solidarietà dal 19 al 21 ottobre Gli antichi sapori di «Leguminaria»

Dieci anni di «Leguminaria». Ad Appignano, dal 19 al 21 ottobre, si raccolgono i frutti della rassegna autunnale capace di fissare nel quotidiano le buone abitudini della territorio. È il "sovescio" della tradizione che, abbinandosi all'enogastronomia e alle eccellenze, catalizza e arricchisce l'attenzione degli operatori su natura, arte e cultura. Promosso dall'Amministrazione comunale appignanese col sostegno della Regione Marche e della Provincia di Macerata, in stretta sinergia con l'operosità offerta dai volontari della Pro Loco, «Leguminaria» quest'anno riassume anche aspetti di solidarietà grazie al gemellaggio sancito con il Comune emiliano di San Felice sul Panaro, località in provincia di Modena tra quelle considerate come epicentro del drammatico terremoto avvenuto lo scorso maggio. Appignano, cuore pulsante dell'arte degli antichi vasai, dei ceramisti e dei moderni imprenditori del mobile, sarà dunque ancora una volta teatro di un evento che avrà il suo apice nelle spettacolari creazioni dei «Maestri del fuoco» per la 2^ «Mo-



stra mercato della ceramica artistica e contemporanea» (domenica 21). Il borgo è infatti conosciuto in Italia come importante «Centro della Ceramica», impegno valorizzato e tramandato dall'Istituto costituito dal Comune nel 2006 e gestito, ormai da quattro anni, dall'associazione «Scuola di ceramica maestri vasai appignanesi». «Leguminaria» è altresì ricerca del gusto e rivalutazione dei sapori antichi. Le osterie rimarranno aperte venerdì 19 e sabato 20 a cena, dalle 19, e domenica 20 ottobre sia a pranzo, dalle 12, sia in serata. Ricco il menù proposto: si va dai ceci al rosmarino, dai fagioli con le cotiche alle lenticchie con la salsiccia, serviti nelle ciotole di terracotta da portare a casa con sé a fine pasto, il tutto impreziosito dall'olio monovarietale di «Mignola» (a cura dell'Assam) e accompagnato dal Rosso Piceno dell'azienda agricola «Villa Forano». Assaggi di fagiolo «Solfi» nella cantinetta biodegradabile, lezioni di cucina curate dell'Università della Terza età dell'Alto Maceratese, installazioni d'arte, mercatino di prodotti tipici e bio, stand del mobile e spettacoli per tutti i gusti andranno poi a completare il denso programma della manifestazione. Piatti cosiddetti "poveri", dunque, ma che in realtà possiedono indiscutibili qualità nutritive che in passato scandivano le giornate dei nostri avi e si mangiavano in abbondanza. Ritrovare, pertanto, le ricette di un tempo sarà occasione per visitare Appignano nel calore del focolare. Assaporare, attraverso «Leguminaria», il gusto fragrante offerto da una cottura a fuoco lento, quel gusto mai desueto, dove i sapori non evaporano e che appartiene al linguaggio della terra.

**Andrea Mozzoni**

